



BOAS PRÁTICAS NA COLHEITA E PÓS-COLHEITA DO CACAU NA BAHIA: ESTADO DA ARTE

Lucenilton Silva Nascimento¹
Jeane Souza da Silva²
Rosemary Barbosa Melo³

Resumo:

As principais regiões produtoras de cacau no mundo estão localizadas na América do Sul, África e Ásia, no Brasil destaca-se o cacau do Sul da Bahia que é uma cultura com mais de 200 anos de história e tradição. Este trabalho teve como objetivo realizar levantamento das boas práticas na colheita e pós-colheita do cacau no Brasil, com recorte na produção dos pequenos agricultores da Bahia. A metodologia utilizada foi através de revisão de literatura, destacando os passos e considerações necessárias para conduzir uma análise completa e sistemática dos trabalhos acadêmicos relevantes sobre o assunto. De acordo com os dados levantados, as principais práticas de colheita do cacau são: o período de colheita deve ser iniciado quando o cacau estiver maduro, em torno de cinco a sete meses; a quebra (abertura) dos frutos é realizada normalmente no campo; o transporte deve ocorrer no máximo 6 h, após iniciada a quebra; para realização do transporte deve-se utilizar sacos plásticos limpos, apropriados para o cacau; o processo fermentativo é extremamente importante para a qualidade da amêndoa, pois neste processo é realizado a quebra da permeabilidade da casca, a redução da umidade, a redução da acidez e a redução do amargor da amêndoa. As estufas com cobertura plástica têm sido muito utilizadas para secar o cacau de forma natural. Em relação ao armazenamento de amêndoas beneficiadas, deve-se utilizar um um armazém seco, orientado na direção do sol nascente-poente, com janelas

¹ Especialista em Pós-colheita de produtos Hortifrutícolas – IFSERTAOPE, Técnico Ambiental – 2Tree Ambiental. E-mail: lucenilton_tiko@yahoo.com.br

² MSc. Inovação Tecnológica, Profa. IFSERTÃOPE. E-mail: jeane.souza@ifsertao-pe.edu.br

³ Dr^a. Agronegócio, Profa. IFSERTÃOPE. E-mail: rosemary.barbosa@ifsertao-pe.edu.br



voltadas para os ventos, protegidas por telas de malha fina, e livre de infiltrações nas paredes e no piso. Este estudo demonstrou a importância das práticas de colheita e pós-colheita, bem como as peculiaridades da cacauicultura baiana que imprimem agregação de valor ao produto regional, e os benefícios e importância da utilização de técnicas para melhorar a eficiência e a qualidade da cadeia produtiva do cacau.

Palavras-chave:

Agricultores, *Theobroma cacao*, Amêndoa, Qualidade pós-colheita, Técnicas manejo.